graphic : fivegrana

VINCENZO CAPUANO

Campione mondiale di Pizza

CIAO Palermo!

Vincenzo Capuano

vivere di pizza è meraviglioso

pizzaioli
DA 3
GENE
RAZI
ONI

Capuano Experience

SIAMO LA
PRIMA PIZZERIA AL MONDO
DOVE È POSSIBILE TAGLIARE
LA **PIZZA CON LE FORBICI.**

UN MODO PER **VALORIZZARE**
IL NOSTRO **CORNICIONE.**

Prova anche tu!

LA PIZZA *Contemporanea*

Usiamo per la Nostra pizza contemporanea la farina del **Mulino Caputo**, la linea **Nuvola**: un'accurata selezione di **materie prime 100% naturali** senza additivi né conservanti che **assicura volume e sofficità** degli impasti grazie all'alta capacità fermentativa naturalmente presente nei grani.

Il sapore delicato del Fior di Latte
La freschezza della nostra Provola

Latteria Sorrentina rappresenta la vera **tradizione campana**, che si tramanda negli anni di generazione in generazione: la **passione** per il **cibo nuovo, quello genuino**, quello autentico.

I NOSTRI PARTNER

CAPUTO Il mulino di Napoli

Latteria SORRENTINA

CAPASSO

12ª MIGLIORE CATENA DI PIZZERIE ARTIGIANALI DEL MONDO 2024

BEST MARKETING 2024

Milano Via Lazzaro Papi, 7

Moscova Milano
Via Alessandro Volta, 7

Torino
Via Andrea Doria, 21/H

NEW
Verona

NEW
Bologna
Via Santo Stefano, 33

Bari
Via Niccolò Piccinni, 158

Taranto
Lungomare V. Emanuele III, 20-21

La Spezia
Piazzetta Porto Mirabello

NEW
Firenze

NEW
Roma 2°

Roma
P.zzale Porta Pia, 122

Catania
P.zza Ettore Majorana, 42

NEW
Palermo
Via Emerico Amari, 100

Napoli Piazza Vittoria, 8
Napoli Piazza degli Artisti, 39
Napoli Via Bisignano, 14
Napoli Via C. Guglielmo Sanfelice, 48
Napoli Piazza Trieste e Trento, 8
Pomigliano D'Arco Via Leone, 5
Aversa Viale J.F. Kennedy, 9
Caserta Piazza G. Matteotti, 40
Pozzuoli Via S. Paolo, 17
Avellino Viale Italia, 199
Battipaglia Via Paolo Baratta, 6
Nola SS7bis, 251/253
Pompei Via Roma, 27
Maximall Pompeii Tv. Andolfi, 75
Piano di Sorrento Via Marina di Cassano, 42

Berlino
Weinbergsweg, 24

Bielefeld
Klosterplatz, 9

Berlino Rosenhöfe
Rosenthaler Str. 36

Amsterdam
Herengracht 88A

Kosovo
Rruga B - Priština

gli SFIZI

FRITTATINA NAPOLETANA 3,5
bucatini, besciamella, pepe, trito di carne, grana padano, provola dei monti e basilico *(1.7.9.)*

MONTANARA AL RAGÙ 2 pz. 4
ragù napoletano, grana padano e basilico *(1.7.9.)*

***TRIS* DI MONTANARE** *(1.7.5.4.8.)* 9
1. crema di zucchine e chips di zucchine
2. crema e granella di pistacchio, mortadella igp e ricotta dei monti
3. cuore di burrata, acciughe e zeste di limone

PARMIGIANA DI MELANZANE ALLA NONNO ENZO 7
classica parmigiana con pomodoro, melanzane fritte, grana padano *(7.)*

CROCCHÈ DI PATATE 1 pz. 2,5
patate schiacciate, pepe, grana padano e provola affumicata dei monti *(1.7.)*

BRUSCHETTE CON POMODORINI 2 pz. 3
pane con pomodorino datterino rosso, olio evo, basilico *(1.)*

MOZZARELLONE 32
mozzarella da 1 kg. servita con: focaccia calda alveolata, condita con: olio evo, sale, in uscita: pomodorini freschi e basilico. *(1.7.)*

---

aria FRITTA di Napoli

PIZZA FRITTA COMPLETA 9
cicoli napoletani, ricotta dei monti, pomodoro schiacciato a mano, provola affumicata dei monti, sale e mix di pepe *(1.7.)*

MONTANARA *DOPPIA COTTURA* 10
base fritta, ripassata in forno con ragù napoletano, grana padano e basilico *(1.7.9.)*

---

le INSALATE

CAPRESE 11
mozzarella di bufala dop, pomodoro "cuore di bue", basilico fresco, origano e olio evo *(7.)*

PAESTUM 11
insalata verde, bocconcini di bufala dop, datterino rosso, tonno e olio evo *(4.7.)*

POSITANO 16
insalata verde, pomodori secchi, mimosa d'uovo sodo, rucola, pinoli, **tartare di gambero rosso***, cuore di burrata e avocado *(3.4.7.8.12.14.)*

CAESAR SALAD 13
insalata verde, petto di pollo grigliato, crostini di pane, bacon croccante, olive taggiasche, caesar dressing *(1.12.7.)*

*Prodotto abbattuto e surgelato

Senza lattosio + 2 €

la CAMPIONE del Mondo

PROVOLA E PEPE 10

Pizza iconica **vincitrice del 19°Campionato Mondiale**

provola affumicata dei monti, pomodoro schiacciato a mano, mix di pepe, pomodorini arrostiti conditi, olio evo e basilico *(1.7.)*

le UNICHE del Maestro Capuano

DON VINCENZO 10,5

Cornicione ripieno di ricotta dei monti, pomodorino giallo, mozzarella di bufala dop, in uscita dal forno: scaglie di pecorino romano, tarallo napoletano con sugna, pepe e mandorle sbriciolato, olio evo e basilico *(1.7.)*

DOMENICHE LONTANO 10,5

base con mozzarella di bufala dop, patate al forno e salsiccia napoletana, in uscita dal forno: bocconcini di mozzarella di bufala dop, olio evo e basilico *(1.7.)*

ABBRACCIO E MAMMÀ 11,5

Cornicione ripieno di ricotta dei monti, base con fior di latte dei monti, polpettine classiche di nonno Enzo, fonduta di grana padano, mozzarella di bufala dop, olio evo e basilico *(1.7.4.)*

DON EGIDIO 11,5

base con crema di zucchine fatta da noi, in uscita dal forno: chips di zucchine, polpettine classiche di nonno Enzo, cuore di burrata, olio evo e basilico *(1.7.4.)*

TETTI ILLUMINATI 11

base con fior di latte dei monti, in uscita dal forno: mortadella igp, granella e crema di pistacchio, scaglie di pecorino romano, olio evo e basilico *(1.7.8.)*

DETTO FATTO 10,5

base con crema di patate viola fatta da noi, fior di latte dei monti e pancetta tesa, in uscita dal forno: chips croccanti di patate viola, fonduta di grana padano, olio evo e basilico *(1.7.)*

NAPOLITUDINE 10,5

base pomodoro schiacciato a mano e provola affumicata dei monti, in uscita: polpettine classiche di nonno Enzo, ciuffi di ricotta dei monti, pepe, olio evo e basilico *(1.7.4.)*

Cornicione ripieno — **I preferiti di Vincenzo**

LE *immancabili*

CENTRO CALABRIA 11
Per gli amanti *della Nduja Calabrese*
pomodoro schiacciato a mano, provola affumicata dei monti, nduja calabrese, salsiccia napoletana, olio evo e basilico *(1.7.)*

RITORNO A NAPOLI 11
Prende ispirazione *dal Gateau Napoletano*
base con fior di latte dei monti e pepe macinato. in uscita: crocchè napoletano, prosc. cotto, olio evo e basilico *(1.7.)*

MARINARA CONTEMPORANEA 12
Un grande classico *rivisitato in chiave Contemporanea*
pomodorino cotto a bassa temperatura, olive taggiasche, acciughe, aglio, origano, olio evo e basilico *(1.4.7.)*

MELANZANELLA 11
Per gli amanti *delle Melanzane a Funghetto* dette "a fungetiell"
pomodorino cotto a bassa temperatura, fior di latte dei monti, melanzane a funghetto. in uscita: cuore di burrata, olio evo e basilico *(1.7.)*

SOGNO VEGANO 11
crema di zucchine fatta da noi, melanzane a funghetto, datterini gialli, datterini rossi arrostiti, formaggio vegano, chips zucchine, chips patate viola, olio e basilico *(1.)*

le ICONI CHE

O SAPORE DO MARE 19
ideata da *Giuseppe Scicchitano* in esclusiva per *Vincenzo Capuano*
base fior di latte dei monti, **tartare di gambero rosso***, cacao amaro e tarallo napoletano con sugna, pepe e mandorle sbriciolato, cuore di burrata, olio evo e basilico *(1.7.8.14.)*

A' PARMIGIAN RO' NONN 14
ragù napoletano e parmigiana di melanzane come da tradizione napoletana, fior di latte dei monti, polpettine classiche di nonno Enzo, grana padano, olio evo e basilico *(1.7.9.3.4.)*

MAZZ' A TARALL 14,5
base fior di latte dei monti, ricotta dei monti e salame Napoli, in uscita dal forno: il nostro iconico tarallo napoletano con sugna, pepe e mandorle sbriciolato, olio evo e basilico *(1.7.8.)*

A PIZZ' CU A' SCAROL 13
ripieno con scarola saltata in padella con capperi, olive nere e acciughe di cetara , provola dei monti, pecorino, olio evo e basilico *(1.7.4.)*

*Prodotto abbattuto e surgelato

Gluten Free + 2 €

le TRADIZIONALI

MARINARA 7
pomodoro schiacciato a mano, origano, aglio, olio evo *(1.)*

MARGHERITA 8
Disponibile in versione *ruota di carro* +3€
pomodoro schiacciato a mano, fior di latte dei monti, olio evo, basilico *(1.7.)*

MARGHERITA CON BUFALA 10
pomodoro schiacciato a mano, mozzarella di bufala dop, olio evo e basilico *(1.7.)*

BUFALA A FILETTO 10
pomodorino datterino condito, mozzarella di bufala dop, olio evo e basilico *(1.7.)*

NAPOLI 11
pomodoro schiacciato a mano, fior di latte dei monti, acciughe, olive taggiasche, olio evo e basilico *(1.4.7.)*

DIAVOLA ALLA NONNO ENZO 9
pomodoro schiacciato a mano, fior di latte dei monti, salame napoli piccante secondo nonno Enzo, olio evo e basilico *(1.7.)*

COME UNA CAPRICCIOSA 13
pomodoro schiacciato a mano, fior di latte dei monti, olive taggiasche, funghi champignon. in uscita: cuore di carciofo, prosciutto cotto, olio evo e basilico *(1.7.)*

BELLARIA 12
pomodorino datterino rosso condito e mozzarella di bufala dop. in uscita: cuore di burrata, prosc. crudo stagionato, pesto di basilico, olio evo e basilico *(1.7.)*

SGUARDO ALTO 11
base di fior di latte dei monti. in uscita: prosciutto crudo stagionato, scaglie di grana padano, rucola condita, olio evo e basilico *(1.7.)*

SALSICCIA E FRIARIELLI 10
provola affumicata dei monti, salsiccia e friarielli alla napoletana, olio evo e basilico *(1.7.)*

CALZONE AL FORNO 10
ripieno con ricotta dei monti, salame napoli, prosciutto cotto, fior di latte dei monti, pomodoro schiacciato a mano, olio evo e basilico *(1.7.)*

---

le DOLCI coccole

GRAFFA *DI NONNO ENZO* 5
Vari gusti

BABÀ *(1.3.7.)* 6

TIRAMISÙ *(1.3.7.8.)* 6

TORTINO AL CIOCCOLATO *(1.3.7.)* 6

CHEESECAKE *(1.7.)* 6
Frutti di bosco, Nutella, Pistacchio

GELATO FIOR DI LATTE 5
4 Palline

CANNOLO SICILIANO *(1.3.7.)* 3,5

Birre

Alla spina

PERONI BIONDA
20cl 4
40cl 6

PERONI GRAN RISERVA ROSSA
20cl 4,5
40cl 6

PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO
20cl 5
40cl 7

PERONI GRAN RISERVA BIANCA
20cl 4,5
40cl 6

Soft drink

SAN BENEDETTO ACQUA VETRO 50cl — 2
Naturale, frizzante

BIBITE ALLA SPINA 40CL — 3,5
Coca Cola, Coca Cola Zero
Fanta, Sprite

LURISIA 27,5CL BIBITE IN BOTTIGLIA — 4
Chinotto, Limonata, Gazzosa

Vini

Siciliani

ALTA — 25 — 7
SYRAH
Cantine Firriato

CHIARAMONTE — 24 — 7
NERO D'AVOLA
Cantine Firriato

ALTAVILLA — 22 — 6
GRILLO
Cantine Firriato

BIANCO DI NERA — 24
FRIZZANTINO
Cantine Milazzo

ROSÉ DI ROSA — 23
ROSATO
Cantine Milazzo

Bollicine

SPUMANTE METODO CLASSICO 700 — 25 — 6
Cantina Cusumano

Cocktail

APEROL SPRITZ 7
CAMPARI SPRITZ 7
LIMONCELLO SPRITZ 7
NEGRONI 8
GIN TONIC o LEMON 9
MOJITO 9

Amari e Digestivi

AMARO DEL CAPO 5
JAGERMEISTER 5
UNICUM 5
JEFFERSON 7
LIMONCELLO 4
GRAPPA BIANCA 5
GRAPPA BARRICATA 5
CAFFÈ 2

COPERTO 2 EURO A PERSONA

Supplementi **a seconda della richiesta** da euro 1,00 , 2,00 e 3,00

SE SOFFRI DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE

1. **Cereali** contenenti glutine e prodotti derivati
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. **Uova** e prodotti a base di uova
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
6. **Soia** e prodotti a base di soia
7. **Latte** e prodotti derivati incluso il lattosio
8. **Frutta a guscio**
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano
10. **Senape** e prodotti a base di senape
11. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
12. **Anidride solforosa e solfiti**
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

I nostri
premi e riconoscimenti

Top Pizza

due spicchi Gambero Rosso

Caputo Napoli Pizza Village

Pizza Expo

Sud Gusto Scatti di Gusto

Expo 2015 Milano

Vincenzo Capuano

vivere di pizza è meraviglioso